

Per iniziare

Crudità mista di pesce* con carpacci di misti, scampi, gamberi di Sicilia, ceviche, ostriche, tartarine (2,4,6,12,14)	€38,00
Battuta di Gamberi rossi di Mazara mango e cialda di pane pugliese (1-2)	€28,00
Cannolo siciliano con Tartare di Tonno rosso del Mediterraneo e puntarelle (1-4)	€24,00
Tartare di Ricciola del Mediterraneo con Avocado (4)	€24,00
Filettini di Tonno rosso su emulsione olio evo pistacchio di Bronte e salsa di soia (4,6,8)	€25,00
Soutè di Cozze Vongole Buccine e Capesanta ecc. con crostini (1,14)	€30,00
Fritturina di novellame con calamaretti spillo, gamberi, alici e verdure (1,2,4)	€22,00
Polpo alla Palermitana con pesto trapanese (4,8)	€20,00
Calamaretti nostrani ripieni <i>-piatto storico di famiglia-</i> (1,14,8)	€26,00
Patanegra 100% razza iberica selezione Altanza con crostini e burro (1,8)	€26,00
Caponata Siciliana classica con pinoli tostati e panelle di ceci (8,9)	€15,00

I nostri plateau

Plateau di frutti di mare €45,00
con 3 scampi 3 gamberi rossi e rosa 3 ostriche ricci e frutti di mare secondo disponibilità dei mercati (2,12,14)

Plateau sua maestà l'Ostrica €65,00
12 ostriche selezionate fra migliori qualità che offre il mercato (14)

Plateau Imperiale €140,00
piccola tartarina di tonno rosso, frutti di mare, 6 ostriche 6 scampi 6 gamberi rossi 6 gamberi cotti 1 Astice intero cotto al vapore e capesante scottate "Consigliato per due persone" (2,14)

Ostriche (14) da €6,00 a €8,00 a pezzo (a seconda delle qualità disponibili)

I Primi Piatti

Spaghetti della Casa aglio olio peperoncino Gamberi rossi e pistacchio di Bronte (1,2,8)	€28,00
Paccheri all' Astice (1,4)	€30,00
Spaghetti della casa ai Ricci di mare (1,14)	€28,00
Spaghetti della casa alle Vongole veraci con la nostra bottarga (1,4,14)	€24,00
Risotto agli Scampi la sua tartare burrata e nocciole tostate (2,7,8)	€30,00
Spaghettoni mantecati alla Celeste (<i>piatto della Mamma</i>) (1,7)	€22,00
Ravioli di baccalà con pantostato (1,4)	€22,00
Tortiglioni alla Norma (7)	€20,00

Gli spaghetti della casa sono di nostra produzione con trafilatura in bronzo e usando farine antiche siciliane fra le quali tumminia e perciasecchi

I Secondi Piatti

Tagliata di Tonno rosso con cipolle di Tropea in Agrodolce (4,6,11,)	€28,00
Astice con scampi e gamberi alla Catalana (2,6,)	€48,00
Calamaro del Mediterraneo alla griglia con la nostra maionese ai cetrioli (14)	€25,00
Involtini di pesce spada alla Messinese (1,4,7,8)	€24,00
Trancio di Ricciola del Mediterraneo rosolata con scarola stufata(4)	€30,00
Filetto di Branzino selvaggio con ristretto d'arancia (4)	€28,00
Cubotti di Tonno rosso in crosta con scaloppa di Foie Gras e ambrosia di pomodoro(1,4)	€35,00
Grigliata di crostacei con mazzancolle scampi e gamberi rossi (2)	€40,00
Cotoletta di Nodino di Vitello alla milanese con pistacchio e chips di carciofi (3,8,1)	€30,00

Menù Degustazione cinque portate

Ceviche del Mediterraneo di Ricciola marinata agli agrumi -4

Mazzancolle in tempura con confettura al limone di Sicilia-1-2

Spaghetti della casa al pesto di pistacchio di Bronte e tartara di Tonno rosso -1-4

Trancio di Cernia bianca di Fondale (Dotto) con ristretto di arance-4

Cannolo siciliano o cassata.....Caffè-1-7

€85,00

vino e bevande escluse

(per tutti i commensali al tavolo)

Possibilità di abbinamento vino a ogni portata €30,00 a persona

Menù a mano libera

Menù di varie portate di pesce crudo e cotto a secondo della disponibilità dei mercati ,della stagionalità dei prodotti e della fantasia dello chef

€85,00

Possibilità di abbinamento vino a ogni portata €30,00 a persona

(per tutti i commensali al tavolo , segnalare eventuali allergie e intolleranze)

Piatto unico Tutto Tonno rosso con filettini, carpaccio, cubotti e tartara €40,00 -4-6

Le nostre verdure

Patate fritte (chips di patate fresche)	€8,00
Verdure miste alla griglia	€10,00
Scarola saltata in padella con olive e olio alla siciliana	€8,00
Patate alla tortoriciana	€8,00
Insalata mista fresca di verdure stagionali	€8,00
Insalata di pomodori con ricotta salata (7)	€8,00
La pantesca di pomodori e patate	€8,00

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

* pesce...prodotto trattato con bonifica preventiva decreto 17 luglio 2013 in attivazione della legge 8 novembre 2012 n.189

-se la reperibilità di prodotto fresco non fosse possibile può essere servito prodotto surgelato

Tutti i nostri menu in forma cartacea sono regolarmente sanificati come da protocollo governativo

Normativa allergeni: le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale

Pane, olio coperto e servizio € 4,00